Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Autentificarea și falsificarea alimentelor**				
Anul de studiu	IV	Semestrul	I	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	28	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	67
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	69
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT3 Utlizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor. invatare formare pentru achiziționarea informației din baze de date bibliografice și electronice, atât în limba romană, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utlității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.
Competențe profesionale/generale	CP3 Supravegherea, conducerea, analiza și proioctarea tehnologlilor alimentare de la materii unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților prime pâna la produs finit. CP5 Realizarea și controlul și expertizei produselor alimentare inclusiv în domeniul protecției consumatorului

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul explică principiile fundamentale ale științei alimentului, caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evalueaza calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică microorganismele care conduc la apariția unor boli și care influențează calitatea materiilor prime de origine vegetală și animală și a produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. Studentul/absolventul gestionează influența condițiilor de mediu și interacțiunea dintre microorganisme, cu impact asupra produselor alimentare.
Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de	Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

	trasabilitate și siguranță alimentară. Studentul/absolventul efectuează analize în laboratoare de control, identificând indicatorii de calitate și interpretând rezultatele conform legislației.	

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice autentificării şi depistării falsificării produselor alimentare, în scopul identificării şi eliminării produselor alimentare necorespunzătoare.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
• Noţiuni introductive despre autentificarea şi falsificarea produselor alimentare	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. I. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP.II. Autentificarea cărnii şi a produselor din carne şi metode de identificare a falsificărilor	4	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. III. Autentificarea peştelui şi a produselor de peşte şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. IV. Autentificarea ouălor şi a produselor pe bază de ouă şi metode de identificare a falsificărilor	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. V. Autentificarea mierii de albine şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. VI. Autentificarea băuturilor alcoolice şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. VII. Autentificarea cerealelor şi a produselor cerealiere şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. VIII. Autentificarea produselor obţinute prin procesarea fructelor şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. IX. Autentificarea uleiurilor şi grăsimilor şi metode de identificare a falsificărilor	2	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. X. Autentificarea şi metode de identificare a falsificărilor la cafea, cacao şi ciocolată	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. XI. Autentificarea ceaiului şi a unor condimente şi metode de identificare a falsificărilor	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP. XII. Autentificarea produselor alimentare modificate genetic şi iradiate şi metode de identificare	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
• CAP XIII. Certificarea şi expertizarea produselor alimentare	1	prelegerea, conversaţia euristică, explicaţia	
Recapitulare	1		

Bibliografie minimală recomandată

1. BULANCEA M., (2002) Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica;
2. RAPEANU, G., (2010), Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti;
3. CIOTĂU C., (2010) Controlul sanitar vetrinar al materiilor prime agroalimentare. Editura Universităţii din Suceava;
4. CIOTĂU C.,(2009) Controlul şi expertiza alimentelor şi depistarea falsurilor. Editura Universităţii din Suceava;
5. OROIAN, M., (2014) Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor.

Aplicaţii (Seminar/laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Laborator			
1. Autentificarea produselor lactate si metode de identificare a falsificărilor	4	Experimentul, explicația, dialogul	
2. Autentificarea produselor din carne (produse proaspete) si metode de identificare a falsificărilor	4	Experimentul, explicația, dialogul	
3. Determinarea hidroxiprolinei din produsele din carne	2	Experimentul, explicația, dialogul	
4. Autentificarea mierii de albine si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
5. Autentificarea băuturilor alcoolice si metode de identificarea a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
6. Autentificarea produselor cerealiere si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
7. Autentifificarea produselor din carne si metode de identificare a falsificărilor	4	Experimentul, explicația, dialogul	
8. Autentificarea produselor obţinute prin procesarea fructelor si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
9. Autentificarea si metode de identificare a falsificărilor la cafea, ciocolata	2	Experimentul, explicația, dialogul	
10. Autentificarea ceaiului si a unor condimente si metode de identificare a falsificărilor	2	Experimentul, explicația, dialogul	
11. Test	2	Test de evaluare	

Bibliografie minimală recomandată
BULANCEA M., (2002) – Autentificarea, expertizarea si identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Academica RAPEANU, G., (2010) – Controlul falsificărilor produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti Oroian, M., (2014) – Autentificarea produselor alimentare și depistarea falsurilor

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Dobândirea noțiunilor fundamentale privind autentificarea produselor alimentare, identificarea falsificărilor, calitatea și siguranța alimentară. Cunoașterea principiilor privind conformitatea, trasabilitatea, standardele și igiena produselor alimentare. Capacitatea de a defini și explica principiile științei alimentului și caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare. Capacitatea de a evalua conformitatea produselor și proceselor în vederea garantării siguranței alimentare. Capacitatea de a realiza controlul și expertiza produselor alimentare, inclusiv din perspectiva protecției consumatorului și a mediului (CP3și CP4).	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%
Evaluare pe parcurs	Aplicarea corectă a metodelor de autentificare și identificare a falsificărilor produselor alimentare. Capacitatea de a evalua conformitatea și trasabilitatea produselor alimentare și de a identifica neconformitățile. Evaluarea proprietăților organoleptice, fizico-chimice și microbiologice și interpretarea rezultatelor analizelor. Capacitatea de a efectua calcule specifice și de a aprecia calitatea și valoarea nutritivă și energetică a produselor alimentare. Capacitatea de a elabora proceduri de operare și de a propune măsuri pentru asigurarea calității și siguranței alimentare. Capacitatea de a analiza procesele de producție din perspectiva reducerii pierderilor și a optimizării acest oră (CP5)	Fiecare lucare de laborator se finalizează prin întocmirea unei lucrări ce conţine: rezumatul lucrării, observaţii şi concluzii. Observarea sistematică a comportamentului studentului faţă de activitatea din laborator. Test de evaluare urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	40%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN	Asistent de cercetare dr. ing. Mariana SPINEI

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucrări dr ing Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN